



## WRAPY Z PIKANTNĄ SAŁATKĄ OWOCOWĄ

### SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie szynki wędzonej Naturrino
- 1 opakowanie hummusu premium „Z gruntu dobre”
- 1 opakowanie placków do tortilli
- 2 łyżki chrzanu
- 1-2 garście roszponki
- 1 marchewka
- 1 papryka żółta
- 1 gruszka
- 1 pomarańcza
- 1 czerwona cebula
- 1 mała papryczka chili
- kilka suszonych śliwek
- garść posiekanej natki pietruszki
- garść orzechów nerkowca
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżka miodu
- sok z 1/2 cytryny
- 1 łyżka sera z niebieską pleśnią

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Hummus wymieszać z chrzanem. Szynkę i marchewkę pokroić w słupki. Placki do tortilli posmarować powstałym sosem, po czym rozłożyć na nich roszponkę (kilka listków sałaty zachować do dekoracji), szynkę oraz marchewkę. Całość zwinąć i pokroić na większe kawałki.
2. Przygotować sałatkę: paprykę, gruszkę, cebulę, pomarańczę, papryczkę chili (bez gniazd nasiennych) oraz śliwki pokroić w kostkę. Nerkowce uprażyć na suchej patelni i posiekać. Składniki wymieszać z posiekaną natką pietruszki. Sok z cytryny połączyć z trzema łyżkami oleju i łyżką miodu. Przygotowanym dressingiem polać sałatkę.
3. Tortille podawać z sałatką. Przed podaniem



## WRAPY Z PIKANTNĄ SAŁATKĄ OWOCOWĄ

potrawę udekorować roszponką i posypać serem z  
niebieską pleśnią.